36e Année. — Tome LXXI. N° 1843 Paris, 24 Octobre 1929

REVUE DE VITICULTURE

MATIERES ET FACTEURS ALIMENTAIRES DU VIN (1)

Les quelques associations biologiquement utiles des composants du vin

Tel est, très sommairement rappelé, l'état de nos connaissances sur les principaux composants du vin. Comme la spécificité d'un aliment provient, avant tout, du mode d'association de ses composants chimiques et des différents facteurs d'ordre alimentaire qu'il apporte, il convient de dégager maintenant les conclusions biologiques les plus intéressantes qu'il est possible de déduire, de l'examen du tableau IV, donnant la composition chimique moyenne du vin.

Trois points doivent attirer l'attention.

***

1° D'une part, le vin contient des acides organiques et des sels de potassium. Ce sont là des éléments chimiques qui, associés aux sucres et peut-être aux matières azotées solubles, peuvent, dans les organes végétatifs des plantes, provoquer la dissolution et faciliter le transport, puis la fixation des sels terreux, tels que les phosphates tribasiques de chaux.

L'importance de ces phosphates dans la nutrition animale n'est pas discutable.

D'autre part, on a reconnu que les protéides des végétaux étaient maintenus en solution par la présence simultanée de la potasse et du biphosphate de potasse et que les albumines du règne animal se comportaient de même en présence des phosphates alcalins.

Dans le même ordre d'idée, on a mis en évidence la dissolution des sels terreux parallèlement à l'hydrolisation de l'amidon par la salive, sans l'intervention du suc gastrique ou de réactions acides.

Dans le lait du reste ainsi que dans les sucs des jeunes plantes, c'est à la présence simultanée des citrates ou des malates alcalins et des matières sucrées qu'est dû le maintien en solution du phosphate de chaux.

(1) Deuxième partie de l'étude dont le début a paru dans les numéros 1823 et suivants de cette Revue.

Pourquoi le vin qui apporte des acides organiques alcalins en plus grande quantité que tout autre aliment et qui est pris aux repas au moment où la digestion transforme les amidons en sucres, ne jouerait-il pas de même un rôle efficace dans la nutrition minérale de l'organisme et notamment dans la nutrition phosphorée ?

Citons à l'appui de cette suggestion les résultats des recherches (1) que nous avons poursuivies sur une quarantaine d'herbivores monogastriques (chevaux), soumis successivement à des régimes différents et observés pendant près de 53 mois. L'acide phosphorique fixé pour cent du même acide ingéré par les animaux d'expérience à la dose de 7 à 11 gr. par 100 kilos de poids vif, a été de :

1° Avec une alimentation normale (grains et paille)....	12,4 à 32,6
2° Avec une alimentation riche en caséine et pour un apport maximum de phosphore	5 gr. 6 à 11 gr. 8
3° Avec une alimentation à base de dari, céréale laissant à l'incinération des cendres très acides.....	7,7
4° Enfin, avec une alimentation riche en mélasses....	5,6

La rétention phosphorée s'est trouvée fortement favorisée par l'ingestion d'aliments mélassés. Or, ces aliments, de même que le vin, contiennent, à côté des sucres, des acides organiques fixes et volatils, des combinaisons potassiques organiques et inorganiques et enfin des protides résultant de la désintégration des protéides.

Nous verrons combien il est, en effet, intéressant de suivre l'influence du vin sur les échanges phosphorés de l'homme. Elle est analogue à celle de la mélasse.

Notre nourriture courante, de même que celle des animaux, contient généralement les matières minérales nécessaires, tant en quantité qu'en qualité, et rien ne prouve qu'il faille attribuer la phosphaturie au manque de phosphore alimentaire. Les préparations organiques phosphorées, dont l'usage thérapeutique est si répandu, ont sans doute une action excitante et voire même apéritive, mais on n'a jamais démontré leur valeur comme médicaments susceptibles de laisser leur phosphore aux tissus vivants. Pour rephosphater un animal, il faut avant tout provoquer l'aptitude de ses tissus à fixer le phosphore alimentaire. Les préparations organiques phosphorées, dont l'usage théen acides et sels organiques, ainsi qu'en combinaisons potassiques, comme le vin, comme la mélasse, peut être la cause d'une retention phosphorée notable et persistante.

2° Autre point encore plus intéressant. Les processus de digestion et d'assimilation donnent régulièrement naissance dans l'économie animale, tout le monde le sait, à de grandes quantités d'acides sulfurique et phosphorique, provenant, entre autres, du soufre et du phosphore des protéides et des nucléoprotéides. C'est ainsi que l'ingestion journalière de 100 grammes d'albumine

(1) J. Alquier, *Les échanges minéraux du cheval* et *La rétention phosphorée* (Travaux entrepris en 1912 au moyen d'une subvention de la Caisse des Recherches scientifiques).

aboutit à la production, par oxydation, de 3 grammes d'acide sulfurique, susceptibles de neutraliser les alcalins d'un peu moins de 1 litre de sang. L'organisme lutte contre cette acidité, tantôt par la production d'ammoniaque, tantôt par le jeu des sels « tampons » résultant de la combinaison de la soude ou de la potasse avec les acides carbonique et phosphorique. Les réactions entre acides et bases apportés par les aliments ne doivent pas, par conséquent, sortir des limites entre lesquelles l'organisme peut facilement éviter l'action nuisible soit des acides, soit des bases, selon que les uns ou les autres dominent.

Ceci posé, on ne doit pas méconnaître que les régimes modernes, ceux des villes surtout — le tableau V le démontre — constituent des rations physiologiquement très acides. Elles sont à base de viande, et de pain, avec très peu de pommes de terre et surtout de légumes, car ceux-ci sont chers, puis de café (1). Le consommateur combat cette acidité, mais à certaines époques seulement, par l'ingestion de fruits notamment. Pourquoi oublier que, en dehors de l'été, le vin comme le lait peut certainement intervenir favorablement en tant que source d'alcalins ? Les acides organiques des tartrates, des citrates et des malates, une fois assimilés, sont détruits par oxydation et laissent comme résidus dans l'organisme, sous forme de carbonates, les alcalino-terreux ou les alcalins (chaux, potasse, soude) qui étaient combinés avec eux. *Le vin, boisson acide avant ingestion, équivaut* de ce fait, *après assimilation, à un apport notable d'alcalins.*

TABLEAU V.

ALIMENTS PRODUISANT UN EXCÈS

D'alcalinité		D'acidité
Pruneaux	Pois secs	Œuf
Raisins secs	Haricots	Viandes de boucherie
Amandes	Oranges	Volailles, lapin
Noisettes	Citrons	Poissons
Noix	Bananes	
Pommes de terre	Pêches	Farines de blé
Carottes	Pommes	— d'avoine
Navets	Poires	— de maïs
Céleri	Cerises	Pain
Laitue	Groseilles	Riz
Chou	Framboises	Pâtes alimentaires
Chou-fleur	Lait	
Radis	*Vin*	

On enseigne également que l'alcalinité est une constante que le sang a une tendance très accusée à conserver. Dès que la réserve alcaline est épuisée, la nutrition minérale s'en ressent. Dans la cachexie osseuse de certains animaux, maladie qui consiste en une déminéralisation progressive de l'organisme, celle

(1) Mme L. RANDOIN, *Nutrition minérale et alimentation* (*Bull. de la Soc. Scient. d'Hyg. Alimentaire*, vol. 9, 1921, n° 3, p. 171).

du squelette particulièrement, poussée jusqu'à ses extrêmes limites, l'élimination des phosphates augmente à mesure que décroît l'alcalinité. Quand celle-ci est réduite au tiers de la normale, la phosphaturie est devenue 8 ou 9 fois plus forte. *Le vin aide à la conservation de l'alcalinité du sang.*

Cette question de la constance des réactions du milieu interne vivant est liée à celle de l'acide urique et aux accidents que celui-ci peut provoquer. L'excrétion urinaire des purines, telles que l'acide urique et les bases puriques, ne dépend pas seulement de la rétrogradation des nucléo-protéides des tissus, mais des purines libres exogènes apportées par les aliments. Si l'on consulte la teneur des principaux aliments en purines libres ou incluses dans les nucléo-protéides, on voit que les aliments d'origine animale, à l'exception du lait, sont les plus forts producteurs d'acide urique, alors qu'il ne s'en forme que des traces au maximum aux dépens des fruits et du vin.

3° Troisième point, dont l'intérêt ne le cède en rien à celui des déductions précédentes. Etant donné le grand nombre des éléments minéraux divers, associés dans le vin, on ne saurait oublier l'importance, reconnue aujourd'hui, de la nutrition minérale dans toutes les questions d'alimentation.

Le temps n'est plus où l'on considérait les principes inorganiques uniquement, soit comme des déchets sans importance, par exemple comme le sable restant adhérent aux aliments, soit comme des constituants des tissus ou des humeurs de l'organisme. Ces matières jouent sans doute un rôle passif, mais également et surtout un rôle actif de première importance.

De ce dernier point de vue, on est autorisé à considérer les matières minérales comme des catalyseurs susceptibles d'accélérer une multitude de réactions chimiques essentielles à la nutrition et qui, sans leur aide, se poursuivraient plus lentement. L'élément minéral permet aux fonctions de s'exercer plus rapidement et telle est probablement l'origine de l'efficacité thérapeutique de nombre d'agents, tels que le fer, l'iode ,etc.

Par comparaison avec les effets de différents éléments minéraux, dont l'action a été suivie alors qu'ils agissaient seuls, on peut dire que l'association de plusieurs de ces éléments permet souvent d'arriver plus rapidement à l'effet thérapeutique cherché.

Puisque l'on ne discute plus aujourd'hui l'importance en biologie des éléments minéraux — fussent-ils employés même à l'état de traces — sur les échanges nutritifs et le métabolisme organique, puisque l'alimentation doit nous approvisionner non seulement en constituants normaux de nos tissus et humeurs, mais en *diastases*, il ne faut pas négliger de faire usage de tous les éléments inorganiques susceptibles d'agir comme catalyseurs.

Rien n'empêche de supposer qu'en raison même de sa *composition minérale*, tant qualitative que quantitative, le *vin jouit de propriétés biologiques* et même *thérapeutiques spéciales*. L'étude de la question est à reprendre au moyen des techniques modernes.

Le tableau VI rappelle la teneur du vin en éléments minéraux courants (phosphore, potassium, calcium, etc.)... comparativement à celle des autres

aliments principaux (1). Le tableau IV le complète utilement en donnant la liste, telle qu'établie aujourd'hui, des infiniment petits minéraux apportés par le vin. Remarquons en passant, sur le tableau VI, que le morceau de fromage et le verre de vin qui constituent, avec le pain, le casse-croûte courant, forment un ensemble relativement riche en matières minérales.

TABLEAU VI.

Teneur comparative de divers aliments en phosphore, calcium, magnésium, potassium et fer.

	En grammes par kilogramme de matière comestible.				
	Phosphore	Calcium	Magnésium	Potassium	Fer
	gr.	gr.	gr.	gr.	gr.
Lait de vache	0,93	1,20	0,12	1,43	0,002
Fromage	6,83	9,31	0.37	0,89	0,013
Beurre	0,17	0,15	0,01	0,14	0,002
Œufs	1,80	0,67	0,11	1,40	0,030
Viandes (moy.)	2,15	0,11	0,24	3,39	0,030
Poissons (id.)	2,29	0,22	0,26	3,34	0,011
Huîtres	1,55	0,52	0,37	0,91	0,045
Pruneaux	1,05	0,54	0,55	10,30	0,030
Haricots secs	4,75	1,32	1,39	11,44	0,072
Epinards	0,68	0,67	0,37	7,74	0,036
Chou-fleur	0,61	1,23	0,14	2,22	0,006
Pommes de terre	0,58	0,14	0,28	4,29	0,013
Riz	0,89	0,08	0,27	0,68	0,009
Pain blanc	0,93	0,27	0,23	1,08	0,009
Vin	0,10	0,10	0,10	1,10	0,008

Le vin constitue donc, sans contredit, une assez bonne *potion minéralisante*. On pourrait se laisser aller à le comparer aux eaux minérales les plus diverses, puisque ses composants inorganiques varient dans de larges limites. La vigne modifie, en effet, sa constitution et celle de ses fruits suivant les conditions spéciales où elle vit. La composition chimique du raisin et sa teneur en matières minérales varient dans de larges limites. La vigne modifie, en effet, sa constitution et celle de ses fruits suivant les conditions spéciales où elle vit. La composition chimique du raisin et sa teneur en matières minérales varient selon les crus et les cépages (2), etc...

Comme les eaux minérales ,qui doivent probablement leurs vertus thérapeutiques à des infiniment petits chimiques, le vin, on peut le répéter en toute conscience, mérite de tenir sa place parmi les aliments utiles.

J. ALQUIER,
ingénieur agronome,
secrétaire général de la Société scientifique d'hygiène alimentaire.

(1) Voir : L. RANDOIN, *loc. cit.*

(2) Les anciens savaient même modifier les qualités organoleptiques des vins en semant certaines plantes aux pieds des vignes. Ils fabriquaient des vins d'absinthe, d'hysope, de scammonée.

L'AGRICULTURE ET LES ASSURANCES SOCIALES : LE PROJET DE LOI GOUVERNEMENTAL

La loi sur les assurances sociales du 5 avril 1928 n'a pas donné, comme on le sait, satisfaction au monde agricole ; un projet de loi, complémentaire, déposé sur le bureau du Sénat le 19 mars 1929, a dû être retiré le 19 juillet dernier.

Le 26 juillet, le Ministre du Travail déposait un nouveau projet de loi, mais ce dépôt fut fait en blanc et le texte n'en a pas été encore officiellement distribué. Toutefois, M. Joseph Faure, sénateur, président de l'Assemblée des Présidents de Chambres d'agriculture fut informé, par le Ministre du Travail, des grandes lignes du nouveau projet. C'est, d'après cette communication, que nous tenons nos lecteurs au courant de l'esprit général dans lequel a été conçu le dernier texte portant application, à l'agriculture, de la loi sur les assurances sociales.

Nous pouvons dire que, dans l'ensemble, les principaux desiderata formulés, à plusieurs reprises, par le monde agricole, dans les vœux des Chambres d'agriculture, et aux assemblées de leurs Présidents, ont été retenus :

Tout d'abord, l'application de la nouvelle loi n'est pas faite à l'agriculture dans toute son étendue et pour tous les risques.

Le risque vieillesse seul est retenu, et couvert par un prélèvement de 20 % sur les salaires, dont 1 % à la charge du patron, et 1 % à la charge de l'ouvrier. Pour compléter ces ressources, évidemment insuffisantes, le nouveau texte prévoit la création d'un fonds spécial, alimenté par une fraction des 20 % visés ci-dessus, et par une contribution de l'Etat. Les ouvriers pourront ainsi bénéficier d'une majoration qui s'ajoutera à la rente produite par leurs propres versements.

L'assurance maladie-maternité-décès, est maintenue, mais elle se transforme. Elle cesse d'être obligatoire pour l'intéressé, toutefois l'employeur est tenu de suivre son employé, si ce dernier manifeste le désir d'être assuré contre ce risque. Celui-là, alors doit verser une contribution égale à celle de l'employé, mais qui, cependant, ne peut dépasser 5 francs par mois. En outre et ici encore, comme pour l'assurance-vieillesse, l'Etat intervient pour seconder l'effort de l'ouvrier : la caisse générale de garantie accorde, sur ses ressources générales, une subvention égale à 30 % de la double contribution ouvrière et patronale dans la limite de 3 francs par mois.

On se souvient, d'autre part, que l'un des griefs fait à la loi du 5 avril 1928 dans son application à l'agriculture, était qu'elle laissait, en dehors d'elle, la majorité des agriculteurs. Ceux-ci, en effet, petits patrons travaillant avec leur famille ou employant des ouvriers agricoles saisonniers, ne pouvaient, à eux seuls, assumer la lourde charge de la double contribution ouvrière et patronale. Ils devaient donc, inévitablement chercher à demeurer en dehors de l'application de la loi. Pour remédier à cet état de choses qui

rendait, en réalité, inapplicable à l'agriculture l'organisation des assurances sociales, le nouveau texte, cherche à intéresser à celles-ci la masse des travailleurs ruraux en leur apportant une aide pécuniaire sérieuse : c'est ainsi que les assurés facultatifs doublés par la Caisse générale de garantie, déjà visée plus haut à propos de l'assurance obligatoire, dans la limite de 80 francs par an. Les intéressés assurés facultatifs qui désireraient bénéficier de l'assurance-maladie auront droit, comme les assurés obligatoires, à une majoration de 30 % de leurs cotisations, dans la limite de 3 francs par mois.

Non seulement le dernier projet adoucit l'application de l'assurance sociale à l'agriculture, en limitant le nombre des risques et en apportant l'aide de l'Etat aux agriculteurs, assurés facultatifs ou obligatoires, mais encore il laisse aux travailleurs ruraux, par l'entremise de leurs groupements mutualistes, le soin de veiller à l'application de la loi ; en effet, les caisses départementales et les caisses primaires sont supprimées. L'assurance-vieillesse est gérée entièrement par les caisses autonomes mutualistes et, à leur défaut, par la Caisse nationale des Retraites.

D'autre part, l'assurance-maladie est entre les mains des secours mutuels, qui fixeront, librement, selon leurs statuts, les cotisations et les prestations Toutefois, ces sociétés devront se réassurer entre elles à des Unions groupant au moins 25.000 assurés, et verser, par l'intermédiaire de ces Unions, 5 % de leurs recettes à un fonds de secours, tenu par la Caisse générale de Garantie. Celle-ci, pour la gestion de ce fonds comme pour la gestion de celui institué en matière d'assurance-vieillesse, aura un Conseil d'administration spécial, où les groupements agricoles seront largement représentés.

Les cotisations seront encaissées, directement, soit par les Sociétés de Secours mutuels, soit par les Caisses autonomes ou la Caise nationale des Retraites ; pour l'assurance-vieillesse, les Mutuelles agricoles ou les Sociétés de Secours mutuels spéciales aux professions agricoles pourront servir d'intermédiaires.

Enfin, les fonds provenant des assurés agricoles seront, au besoin, à concurrence de 60 %, employés, par l'entremise des institutions de crédit agricole, à des prêts à court, moyen et long terme.

La loi sur les assurances sociales, ainsi adaptée à l'agriculture, cherche à tenir compte des conditions particulières du travail agricole, très différent des autres branches de l'activité nationale. C'est ainsi que, se conformant aux revendications du monde rural, le nouveau texte limite le nombre des risques, diminue la quotité des cotisations, fait appel au secours de l'Etat pour seconder l'effort tant des assurés obligatoires que des assurés facultatifs. Il réserve en outre aux Caisses mutuelles déjà existantes, le soin d'appliquer la loi ; par là, les agricultueurs restent entre eux et ne sont plus tenus de s'adresser à des organismes étrangers. Enfin, l'argent qu'ils versent au titre des assurances sociales fait retour à l'agriculture, sous forme de prêts alloués par le Crédit argicole.

La situation des agriculteurs apparaît, désormais, comme particulièrement avantageuse et n'a pas été sans susciter des controverses chez les industriels et

les commerçants. En réalité, il ne devait pas en être ainsi : le nouveau texte ne cherche nullement à créer une classe de privilégiés, mais seulement à adapter la nouvelle loi à l'agriculture, dont on sait la situation précaire. Le dilemme en effet, était le suivant : ou en rester à un texte inapplicable et laisser la masse des agriculteurs, assurés facultatifs, se tenir volontairement en dehors des avantages, mais aussi des lourdes charges apportées par la nouvelle loi, ou modifier le texte voté et, en le rendant moins rigoureux, permettre aux travailleurs ruraux de prendre part à l'organisation nouvelle. Nous ne pouvons vraiment pas faire grief au gouvernement d'avoir adopté cette dernière alternative : il a rendu, par là, justice à une classe laborieuse, insuffisamment récompensée de son travail, pourtant indispensable à la vie du pays.

Charlotte DROUARD,
Rédactrice,
Secrétaire de la Direction de l'Agriculture.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de septembre 1929 (H. A.) — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Production, stocks et consommation des vins en 1928-1929 (*tableau*). — IIe Congrès international de la vigne et du vin, Barcelone 22-30 octobre 1929. — Académie d'agriculture : élections. — Journées des actualités agricoles à Bordeaux. — L'Exposition générale horticole de Paris. — Adjudication à Rochefort. — Loi modifiant l'article 3 de la loi du 14 août 1889 sur la circulation du vin (M. D.) — Commerce des vins en Norvège (M. D.). — Participation de l'Autriche aux travaux de l'Office international du vin (M. D.). — Station œnologique de Bourgogne à Beaune.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de septembre 1929. — La situation du marché est, actuellement, celle de l'expectative, et cela durera jusqu'à ce que les déclarations de récolte des grands départements producteurs du Midi soient connues. La crise des prix existe toujours, à l'état latent ; un rien peut la déclencher. Nous donnons, d'autre part, les nouvelles qui nous parviennent, du Midi notamment.

Le *Journal officiel* nous apporte, le 16 octobre, les renseignements suivants :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1928	1927	1928	1927	1928	1927
1. Octobre.....	8.095.743	6.993.486	3.767.523	3.587.670	11.911.404	10.586.179
2. Novembre...	5.212.393	4.317.780	4.090.611	3.866.967	12.562.739	11.230.022
3. Décembre...	4.162.900	3.737.463	3.719.316	3.523.285	12.600 402	11.011.953
	1929	1928	1929	1928	1929	1928
4. Janvier.....	4.399.152	4.463.625	3.961.004	3.768.618	12.638.532	11.183.682
5. Février.....	3.813.172	4.454 283	3 495.977	3.836.866	12.819.577	11.446.256
6. Mars.....	3.758.313	3.783.576	3.212.095	3.609.973	12.746.927	11.717.691
7. Avril.....	4.167.004	3.160.716	4.334.332	3.731 228	12.655.110	11.756.085
8. Mai.....	3.616.858	2.745.677	4.035.923	3.614.402	12.665.878	11.463.398
9. Juin.....	3.588.089	2.865.379	4.051.086	3.698.643	12.196.053	11.014.006
10. Juillet.....	3.511.138	2.734.541	4.078.702	3.837.730	11.693.893	10.421.222
11. Août.....	3.482.249	2.618.321	4.182.615	4.007.668	11.370 469	9.877.050
12. Septembre...	3.204.704	1.760.206	4.046.776	4.024.019	12.222.757	10.222.112
Totaux.....	51.018.715	43.635.053	46.976.460	45.101.069	12.222.757	10.222.112

Les sorties de la propriété sont de 3.204.704 hectolitres pour le dernier mois de la campagne, contre 1.760.206 l'an dernier en septembre. Au total, 51 millions d'hectolitres ont été transmis de la propriété au commerce de gros, soit 7 millions et demi environ de plus que l'an dernier. A ces quantités de vins récoltés en 1928, viennent s'ajouter 1.420.000 hectolitres de vins de 1929 et 380.000 hectolitres de moûts de 1929 expédiés avant fermentation. C'est déjà un prélèvement de 1.803.824 hectolitres sur la campagne qui commencera en octobre 1929 ; l'an dernier, c'est à 2.227.000 hectolitres que s'élevait cette livraison anticipée.

La consommation taxée s'est élevée à 4.046.276 hectolitres, portant le total des douze mois à tout près de 47 millions d'hectolitres, contre 45 l'an dernier. Nous avons dit que cet accroissement était bien trop minime, étant donné l'excédent de production de 1928 sur 1927 ; c'est le maintien des prix sur les marchés de consommation à un taux trop élevé qui a empêché ce débouché de s'accroître de près d'une dizaine de millions d'hectolitres, ce qui aurait été souhaitable à plusieurs points de vue.

Les stocks du commerce ont augmenté de près de 900.000 hectolitres, avec 12.222.000 hectolitres, contre 10.222.000 à fin septembre 1928. Ce stock revient au taux élevé qu'il avait en novembre 1928 et en juin 1929.

La campagne pour la Défense du vin et pour la Propagande en faveur de sa consommation doit être intensifiée, si l'on veut prévenir les graves dangers dont la viticulture est dès maintenant menacée.

H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après les violents orages qui ont éprouvé fortement certaines localités, nous avons eu un automne merveilleux dans notre région.

Si les jours n'étaient pas si courts, on se dirait en plein été, tant le soleil est chaud. Les matinées et les soirées ne sont même pas fraîches comme elles l'étaient en septembre. Aussi l'aoûtement du bois des vignes se fait bien. Les feuilles sont encore vertes et vivantes, surtout lorsqu'on a sulfaté dans le mois d'août.

Il est bon de continuer à passer délicatement les jeunes greffes, afin d'enlever les petites racines qui auraient pu pousser sur le greffon au nœud qui se trouve au-dessus de la soudure. Butter un peu, pour éviter l'ébranlement du greffon par les vents violents du nord qui peuvent survenir à tout instant ; on préserve ainsi la soudure des gelées du mois prochain.

Ne pas oublier de creuser les fosses de remplacement. Le terrain est assez imbibé d'eau pour faciliter le travail. Et les vignes recouvertes encore de tout leur feuillage laissent bien voir les pieds mallingres à arracher. De plus, les fosses pourront rester ouvertes un certain temps, recevront les rayons du chaud soleil d'automne et subiront un peu plus tard les gelées blanches, ce qui purifiera la terre devant recouvrir les jeunes racines.

Dans les vignes trop recouvertes de plantes herbacées qui ont poussé après les pluies, et dont la végétation a été favorisée par les chaudes journées, il seront bon de couper l'extrémité des sarments et de labourer avant la maturité des graines. Ce serait presque une fumure verte.

Continuer le traitement au sulfate de fer sur les plaies, contre la chlorose et l'excoriose dans les vignes humides à forte végétation. Pour cette maladie, qui est occasionnée par des champignons à la base des sarments, compléter le traitement au sulfate de fer par un badigeonnage au sulfate de cuivre à 3 et 4 %.

Nous rappelons que les sarments excoriés à la base sont bruns, presque noirs.

A la taille courte, éviter de conserver comme coursons la base des sarments excoriés. Les bourgeons sont généralement détériorés par les champignons de l'excoriose.

On pourra commencer, le mois prochain, à employer les fumiers de ferme qui ne sont pas conservés suivant les bonnes règles. Les éléments fertilisants seront ainsi mieux utilisés.

DÉPARTEMENTS	PRODUCTION DE 1928	STOCKS AU 1er OCTOBRE chez les marchands en gros		AU 1er OCTOBRE 1929	
		1929	1928	SORTIES	CONSOMMATION
Ain	360.749	44.631	40.713	91.087	320.995
Aisne	14.730	61.661	45.764	10.938	327.403
Allier	189.761	54.969	48.490	66.993	579.107
Alpes (Basses-)	97.956	6.288	4.873	8.429	53.409
Alpes (Hautes-)	53.538	7.840	9.480	11.913	94.184
Alpes-Maritimes	99.265	44.969	47.042	9.442	570.395
Ardèche	708.820	37.162	29.854	411.183	268.422
Ardennes	14	29.204	21.048	»	162.337
Ariège	89.870	9.284	7.364	10.501	132.871
Aube	20.747	58.521	48.914	12.642	419.296
Aude	7.067.096	142.142	97.070	5.565.066	549.274
Aveyron	331.853	22.810	21.728	73.579	372.887
Bouches-du-Rhône	1.453.938	121.483	95.105	1.086.476	1.037.353
Calvados	»	47.002	33.936	»	132.416
Cantal	3.442	17.424	14.988	959	262.796
Charente	930.760	31.175	31.454	573.608	325.116
Charente-Inférieure	1.425.715	75.819	54.319	853.307	390.118
Cher	103.666	38.271	39.051	31.608	388.732
Corrèze	58.665	22.397	18.491	14.705	246.950
Côte-d'Or	287.860	580.063	453.810	133.843	572.847
Côtes-du-Nord	»	39.504	39.817	»	144.696
Creuse	10	25.749	26.665	6	329.687
Dordogne	1.016.380	40.713	46.294	444.580	355.123
Doubs	3.427	62.607	45.371	166	492.220
Drôme	430.216	29.837	25.621	136.684	163.067
Eure	42	20.048	15.453	»	116.646
Eure-et-Loir	506	44.610	39.155	129	244.701
Finistère	»	88.395	61.857	»	540.370
Gard	4.796.744	95.503	87.750	3.894.331	623.603
Garonne (Haute-)	746.992	33.026	41.674	276.574	504.620
Gers	1.271.195	42.097	30.194	713.738	131.900
Gironde	4.691.799	1.383.306	1.220.528	2.946.001	1.656.445
Hérault	13.990.644	491.009	383.483	11.310.636	886.882
Ille-et-Vilaine	35	34.924	33.138	»	105.694
Indre	163.411	29.064	23.376	55.254	258.786
Indre-et-Loire	546.737	101.190	101.129	261.524	420.273
Isère	647.139	67.880	58.540	202.699	628.572
Jura	94.119	46.165	44.566	30.661	309.878
Landes	314.625	24.805	24.279	129.703	274.326
Loir-et-Cher	521.179	46.064	42.567	242.888	259.027
Loire	285.570	140.797	119.481	87.727	1.218.899
Loire (Haute-)	48.362	43.796	33.841	5.159	451.734
Loire-Inférieure	652.365	81.716	90.123	241.659	856.329
Loiret	88.345	87.441	81.410	33.013	471.975
Lot	294.458	6.051	5.281	147.723	156.806

Maine-et-Loire	541.933	151.862	142 507	223.735	498.652
Manche	»	22.596	17.275	»	47.590
Marne	309.986	1.125.036	919.219	218.727	999.320
Marne (Haute-)	12.758	37.827	33.307	1.531	295.670
Mayenne	440	14.965	13.280	224	45.563
Meurthe-et-Moselle	23.072	139.130	143.701	3.637	804.888
Meuse	5.555	41.733	32.941	1.670	353.897
Morbihan	2.653	35.079	28.063	767	129.406
Moselle	»	52.009	»	5.441	249.825
Nièvre	25.654	49.657	42.012	12.461	410.448
Nord	»	267.765	225.647	»	840.108
Oise	»	52.368	38.619	»	292.954
Orne	»	16.779	12.506	»	50.149
Pas-de-Calais	»	108.793	85.858	»	392.115
Puy-de-Dôme	353.871	83.606	84.931	74.704	712.496
Pyrénées (Basses-)	189.833	58.002	53.689	75.815	528.983
Pyrénées (Hautes-)	133.374	16.749	16.185	15.019	188.787
Pyrénées-Orientales	3.138.847	119.699	94.126	2.481.391	525.112
Rhin (Bas-)	»	104.926	»	82.626	249.876
Rhin (Haut-)	»	89.649	»	169.872	478.615
Rhône	694.464	343.717	313.000	460.018	1.875.923
Saône (Haute-)	8.822	58.853	48 041	672	467.937
Saône-et-Loire	860.740	183.976	161.080	483.494	732.460
Sarthe	19 534	27.335	16.287	5.582	118.148
Savoie	359.547	37.009	34.597	127.194	294.438
Savoie (Haute-)	69.856	39.349	36.878	30.053	245.318
Direction de la Seine	41	1.465.636	1.141.979	»	6.207.602
Direction des droits d'entrée	»	721.930	634.820	»	3.079.531
Seine-Inférieure	»	193.048	138.576	»	804.838
Seine-et-Marne	3.344	73.509	69.791	163	516.641
Seine-et-Oise	1.388	166.265	154.359	137	1.018.383
Sèvres (Deux-)	91.080	25.986	26.971	20.982	279.071
Somme	»	40.130	31.368	»	232.531
Tarn	1.196.566	51.050	44.545	697.439	345.293
Tarn-et-Garonne	565.549	7.840	7.335	250.888	122.793
Var	2.375.779	68.223	87.983	1.868.958	578.095
Vaucluse	1.145.050	87.523	54.631	878.763	168.907
Vendée	709.113	20.158	21.676	169.660	206.428
Vienne	275.074	15.078	17.397	83.329	236.330
Vienne (Haute-)	1.248	59.699	45.767	306	535.102
Vosges	4.580	93.250	80.601	203	554.887
Yonne	58.868	50.772	46.511	27.155	294.042
Totaux pour la France	57.890.686	11.004.698	9.069.369	39.047.356	46.177.395
Alsace-Lorraine	524.592	»	215.276	»	»
Alger	6.556.268	354.141	304.256	5.601.351	344.600
Constantine	5.771.207	29.049	41.435	1.160.235	171.712
Oran	1.339.148	834.869	591.776	5.204.830	282.653
Territoires du Sud	»	»	»	»	»
Totaux pour l'Algérie	13.666.623	1.248.059	937.467	11.966.416	798.965
	72.082.101	12.222.757	10.222.112	51.013.772	46.976.360

On doit se hâter de procéder à l'arrachage des vignes vieilles ou épuisées qu'on veut renouveler. Il ne faut pas attendre que le sol soit sec.

Dans les chais, dès que le vent du nord aura soufflé pendant quelques jours, débarrasser les vins nouveaux de leurs grosses lies, surtout ceux qui ont été faits avec des raisons de plaine après les pluies.

Filtrer les lies ou les porter à la distillerie. S'appliquer à avoir des vins parfaits, si nous voulons que nos vins du Midi ne soient pas discrédités comme ils l'étaient autrefois, avec les procédés de vinification anciens.

Tenir les chais propres et exempts de moisissures.

Ne pas conserver le vin fait dans des locaux en communication avec des écuries, des étables ou bergeries. On voit encore cela dans quelques petits villages, quoique ce soit l'exception maintenant.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles de notre région, avec le beau temps que nous avons, continuent à être très fréquentés par les propriétaires viticulteurs, qui viennent s'assurer du mouvement des affaires et du nombre d'acheteurs étrangers qui suivent les marchés.

On discute ferme sur la quantité de vin qui a été récoltée et sur sa qualité

Nous avons dit notre appréciation sur ces deux questions. Les déclarations vont être publiées, il est donc inutile en ce moment de faire des raisonnements en l'air, lorsqu'on va être mis en face de la réalité.

Les commissions d'établissement des cours discutent fort, à l'issue de tous les marchés, pour établir la cote. Certains sont toujours portés à exagérer un peu, ce qui ne trompe personne, pas même les acheteurs du dehors, qui sont renseignés par leurs commissionnaires ou par les offres qui leur sont faites suivies d'envoi d'échantillons.

On a tort, souvent, de fausser la vérité, ce qui est nuisible au viticulteur qui résiste à la vente même lorsque les prix sont rémunérateurs.

Eviter aussi les paniques ou les offres trop pressantes.

Si les vins douteux ou un peu avariés, vendangés dans de mauvaises conditions, vont à la distillerie, nous aurons une année qui ne sera pas trop mauvaise pour le viticulteur de notre région.

Ce qui lui nuira le plus, à cause de la bonne récolte du Centre, ce sont les prix de transport trop élevés et les droits de circulation qui sont exagérés.

Ces deux entraves sont très graves pour l'écoulement de nos vins du Midi, dans les mois de novembre, décembre et janvier surtout, lorsque la récolte est bonne dans le Centre.

E. F.

Deuxième Congrès international de la Vigne et du Vin, Barcelone, 22-30 octobre 1929. — Selon la décision prise l'an dernier à Bordeaux, le deuxième Congrès international de la Vigne et du Vin aura lieu au cours de l'Exposition de Barcelone, du 22 au 30 octobre 1929.

Son but est de réunir les techniciens authentiques dûment diplômés, les praticiens des divers pays viticoles, afin d'examiner ensemble les questions concernant la viticulture, l'œnologie, ainsi que certains problèmes économiques et sociaux.

En dehors de nombreuses séances de travail et des séances solennelles, le programme comporte des dégustations comparatives des vins espagnols les plus typiques, des excursions dans les régions viticoles de Panadès, de Levante, de Conca de Barbara, du Priorat, et des fêtes, des réceptions extrêmement brillantes dans le cadre somptueux de l'Exposition Universelle.

De nombreuses personnalités officielles, des œnologues et des viticulteurs éminents, ont déjà donné leur adhésion au Comité exécutif, et, selon le vœu de nos amis d'Espagne, il est à souhaiter qu'un grand nombre de communications scientifiques soient présentées par les techniciens français.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à : M. René Marcard, Président du Syndicat des Ingénieurs-Chimistes du Sud-Ouest. Vice-Président

du Comité d'Organisation du deuxième Congrès, 225, rue Malbec, à Bordeaux, ou à M. Oliveras, Ingénieur-Agronome, Vice-Président du Comité exécutif du deuxième Congrès, 170, Calle Paris à Barcelone, qui, étant sur place, pourra fournir au besoin toutes précisions utiles.

Académie d'agriculture. — Au cours de la session dernière, l'Académie a procédé à différentes nominations que nous sommes heureux de porter à la connaissance de nos lecteurs.

Ont été élus Membres titulaires dans la Section des Cultures spéciales :

MM. Saillard, Professeur de sucreries à l'Ecole Nationale des Industries Agricoles ; le Professeur Perrot, Directeur de l'Office des Plantes Médecinales.

Dans la Section d'Economie Rurale :

M. Jules Gautier, Président de la Confédération Nationale des Associations Agricoles.

Membres non résidents :

MM. le Professeur Flahaut, Winogradsky et L. Semichon, Directeur de la Station Régionale Œnologique de Narbonne.

Correspondants nationaux :

MM. Guicherd, Inspecteur général de l'Agriculture ; R. Marès, Gaujal, R. Gouin, Augé Laribé, Russell, Vimeux, Fernbach, Garcia de los Salmones, Yasusi Oinoué, Lippmann.

Nos meilleures félicitations.

Journées des Actualités agricoles à Bordeaux. — Les techniciens de l'agriculture et de la viticulture, souvent ignorés mais toujours à la base des grands mouvements agricoles et viticoles, frappés par l'acuité des prochaines crises qui menacent les producteurs de la terre, ont décidé de grouper ces derniers pour une manifestation commune.

Ils font appel à tous, mais plus particulièrement aux moyens et aux petits agriculteurs et viticulteurs, pour étudier ensemble, au cours des journées des Actualités agricoles, *du 21 au 25 novembre*, les questions vitales qui dominent la production, en harmonie avec les possibilités et les besoins économiques industriels et commerciaux du pays. Ils exposeront ensuite aux pouvoirs publics les résultats de ces revendications communes, avec toute l'autorité nécessaire pour obtenir des réalisations.

La présence des agriculteurs et viticulteurs est demandée aux conférences et discussions publiques qui porteront sur les sujets suivants :

La crise du blé ;
La crise viticole ;
La coopérative viticole ;
L'état actuel du problème des engrais ;
L'idée de sélection en agriculture et en viticulture.

Sont déjà inscrits comme rapporteurs et conférenciers :

MM. Léon Bérard, ancien Ministre ;
Victor Boret, ancien Ministre ;
Marcel Donon, Ingénieur agricole, Sénateur du Loiret ;
Prosper Gervais, Président de la Société de Viticulture et d'Ampélographie ;
J. de Pesquidoux, homme de lettres, propriétaire agriculteur.

Les agriculteurs et viticulteurs sont conviés à assister à l'Exposition organisée place de la Bourse à cette occasion.

L'Exposition générale horticole de Paris

Vendredi 25 octobre, à 11 heures, M. le Président de la République inaugurera l'Exposition générale horticole organisée, au Cours-la-Reine, par la Société nationale d'Horticulture de France : orchidées, fleurs variées, rosiers, arbustes

fleuris, fruits, légumes, industries et beaux-arts horticoles, architecture des jardins, etc...

Cette fête florale, qui s'annonce merveilleuse, ouvrira, les autres jours, de 9 h. à 18 heures, et clôturera le dimanche 3 novembre, au soir.

Adjudication à Rochefort

Le 5 décembre 1929, fourniture de 3.600 hectolitres vin rouge à 9°. Délais de livraison : première série, 45 jours ; deuxième série, 90 jours. Cautionnement : 5 % de la valeur de la fourniture.

Pour renseignements, s'adresser à M. le Commissaire adjoint pour le Service des Vivres et du Matériel, à Rochefort.

Loi modifiant l'article 3 de la loi du 14 août 1889 sur la circulation du vin. — Le *Journal officiel* du 9 avril dernier publie une loi portant modification de l'article 3 de la loi du 14 avril 1889 sur la circulation des vins.

Elle stipule, en son article premier, que dans les articles 228, 229, 230, 231, 233 et 234 du décret du 21 décembre 1926, portant codification des textes législatifs en matière de contributions indirectes, les mots « vins de raisins secs » sont remplacés par les termes « boissons de raisins secs ».

L'article 2 ajoute que l'article 228 du même décret est complété par les dispositions suivantes :

« Le produit de la fermentation des raisins secs avec de l'eau ne peut être expédié, vendu ou mis en vente que sous une appellation autre que celle du vin ». — M. D.

Commerce des vins en Norvège. — On nous informe que les adversaires de la prohibition ont lieu d'être satisfaits des récentes élections norvégiennes relatives aux « Samlags » des spiritueux : le pays, en effet, va avoir six nouveaux Samlags et conserve ceux qu'il a déjà. C'est là un gros succès, car plus il y aura de bureaux de vente légitimes, moins il y aura de contrebande et de trafic illicite d'alcools.

La cause du vin semble donc gagner de plus en plus de terrain en Norvège. — M. D.

Participation de l'Autriche aux travaux de l'Office International du Vin. — Le Gouvernement autrichien a fait connaître au Gouvernement français qu'il avait résolu d'adhérer à l'arrangement portant création d'un Office international du Vin, signé à Paris le 29 novembre 1924.

L'Autriche souscrira une unité de cotisation.

Conformément à l'article 6 de cet Arrangement, l'adhésion de l'Autriche sera définitive si la majorité des Etats participants fait connaître son assentiment dans un délai de six mois. — M. D.

Station Œnologique de Bourgogne à Beaune. — Cours et exercices pratiques d'œnologie. — Une série de 12 cours et 12 exercices pratiques aura lieu à la Station Œnologique de Bourgogne à Beaune (Côte-d'Or), du 2 au 7 décembre prochain.

Ces cours et exercices ont pour but : 1° de donner des connaissances théoriques nécessaires pour diriger méthodiquement les diverses opérations de la fermentation et de la conservation des vins ;

2° de familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosage du sucre, d'alcool, des acidités, examen microscopique; etc...).

Le programme est envoyé franco ; le nombre des auditeurs étant limité, les demandes d'inscription doivent être adressées à l'avance au Directeur de la Station.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Vente en demi-gros : Vins rouges de 8°, de 205 fr. et au-dessus ; Vins blancs de 9° 1/2 à 10°, de 225 à 275 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 570 à fr. à 610 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à .610 fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Dans les dépôts à Paris de 2 fr. 50 à 3 fr. 25 le litre, environ.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 400 à 460 francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, » fr. à » fr. Rouges Gamay, de » fr. à ». Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 40 fr. le degré bar ; 10° et au-dessus, 50 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.000 à 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure (*21 septembre*). — Muscadet 1929, 1er choix, 400 à 500 fr. ; Gros plants 1929, de 220 fr. à 250 fr. ; Noah, de 100 à 150 fr. la barrique nue prise au pressoir du vendeur.

Algérie. — Vins 1928 : Rouge, 8 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré. Blancs, de 10 fr. 75 le degré. Trois-six de vin 96/97°, » à » fr. les 100°.

Midi. — *Nîmes* (*21 octobre 1929*). — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929, de 12 50 à 13 fr. 50 le degré pour les vins logés. Costières, de 10 à 12°, de » fr. à » fr. le degré. Montagne, de » fr. » à » fr. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet, à » fr. » le degré, pas d'affaires. Trois-six de vin 86°, de » fr. » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 425 à 435 fr. l'hectolitre.

Montpellier (*15 octobre 1929*). — Vins rouges 1929, de 8 à 10°5, de 105 à 130 fr. l'hectolitre. Montagne supérieur, 10 à 11°5, de 130 à 145 fr. l'hecto. Vins blancs de blancs, 10°4, à 160 fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de 930 à 950 fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de 835 fr. à 865 fr. Marc 52°, » fr. à » fr. les 100°. Esprit de marc à 86°, de 835 à 865 francs les 100 degrés.

Béziers (*30 août*). — Récolte 1928 : Petits degrés, de 9 fr. » à 10 fr. 50 le degré. Couleur moyenne, de 15 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins supérieurs, de 11 fr. 50 le degré. Vins rosés, de 8 à 11° de 9 fr. 50 à 10 fr. le degré. Bourrets et Picpouls, de 9°5 à 11°, de 10 fr. » à 12 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 720 à 730 fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » à » fr. ; trois-six de marc 86°, 700 à 710 fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 20 octobre 1929.

Vins nouveaux, de 13 fr. » à 13 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Carcassonne (*12 octobre*). — Récolte 1928 : Vins rouges, de 12 fr. 50 à 13 fr. 50 le degré. Récolte 1929 : sous-marc, de 11 fr. 50 à 13 fr., logé, de 13 fr, à 13 fr. 50.

Perpignan (*19 octobre*). — Vins vieux 11 fr. 50 à 12 fr. » le degré. Vins nouveaux, de 12 fr. » à 13 fr. » le degré suivant délai de retiraison. Alcool ordinaire, 975 fr. les 100 degrés ; alcool rectifié, 1.025 fr.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 132 fr. 00 à 141 fr. 00 ; orges, 96 fr. à 114 fr., escourgeons, 97 fr. à 101 fr. ; maïs, 106 fr. » à 115 fr. » ; seigle, 86 à 100 fr. ; sarrasin, 100 fr. à 116 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 84 fr. 00 à 103 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 136 fr 65 à » fr ». — Buenos-Ayres, 113 fr. 41 à 133. — Chicago, 122 fr. 28. — Sons, 60 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Hollande commune, de 60 à 120 fr. ; jaune ronde, de 30 fr. à 40 fr. ; Saucisse rouge, de 50 à 60 fr., St-Malo, 38 à 42 fr.; Rosa, 75 à 90 fr. ; Blanche commune, de 35 à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 170 à 205 francs ; paille d'avoine, de 165 à 200 fr. paille de seigle, 170 à 205 fr. ; luzerne, 410 à 440 fr. ; foin, 380 à 420 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 162 fr. 50 (Marseille) ; d'arachide blanc, 127 fr. 00 (Marseille); Coprah, 115 fr. 00 ; Palmiste, 107 fr. 50.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 910 fr. à 920 fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 234 fr. 00 à 235 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 17 fr. 00. — Veaux, 6 fr. 00 à 16 fr. 00. — Moutons, 7 fr. 00 à 32 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 17 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 113 fr. 00 à 122 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95,00 à 98, 50 les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 118 fr. 50 à 126,50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 119 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux 331 fr. 100 kg. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs 100 kg., 33 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 25 fr. » à » fr. — **Chaux** 31 francs. — **Soufre trituré**, 98/99 %, » à » fr. ; **raffiné**, » fr. — **Soufre sublimé**, » fr. » à » fr. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kg. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kg 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kg 6 fr. le kg. En fûts de 25 kg 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs Glycérinés**. 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins blancs du Midi, 250 à 500 fr. les 100 kg, noirs du Midi, 150 à 300 fr. — Muscat du Midi, 400 à 600 fr — Pêches du Midi, 150 à 800 fr. — Pommes de choix, 250 à 600 fr. ; communes, de 80 à 200 fr. — Bananes, de 550 à 600 fr. les 100 kg. — Noix fraîches, 400 à 700 fr. — Marrons français, de 230 à 280 fr. — Choux-fleurs, 50 à 400 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 180 à 250 fr. — Figues, de 300 à 1.000 fr. — Haricots verts de Paris, 150 à 800 fr. — Haricots à écosser de 260 à 300 fr. — Pois verts du Midi, 250 à 400 fr. les 100 kg. — Artichauts de Paris, 60 à 250 fr. — Aubergines, 15 à 40 le cent.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 6 au samedi 12 octobre 1929

JOURS	Température à 7 h.	Température de la nuit			Pluie en millim.	DATES	Température à 7 h.	Température de la nuit			Pluie en millim.
	PARIS						TOULOUSE				
Dimanche.	10. 2	9. 0	»	»	»	.... 6....	11. 4	9. 4	»	»	»
Lundi.....	7. 8	7. 6	»	»	»	.... 7....	9. 4	7. 7	»	»	traces
Mardi.....	10. 2	10. 0	»	»	0.1	.... 8....	10. 7	8. 8	»	»	»
Mercredi..	8. 0	7. 8	»	»	9.6	.... 9....	14. 0	13. 1	»	»	»
Jeudi.....	8. 4	7. 4	»	»	0.1	...10....	5. 8	3. 7	»	»	»
Vendredi..	11. 6	10. 9	»	»	2.6	....11....	4. 7	3. 6	»	»	»
Samedi....	13. 4	13. 0	»	»	1.2	....12....	5. 6	4. 5	»	»	»
	STRASBOURG						NIMES				
Dimanche.	10. 6	8. 5	»	»	»	.... 6....	17. 2	13. 2	»	»	»
Lundi.....	8. 1	6. 7	»	»	0.7	.... 7....	14. 3	12. 0	»	»	traces
Mardi.....	6. 2	4. 2	»	»	»	.... 8....	15. 2	13. 4	»	»	»
Mercredi..	12. 1	11. 7	»	»	4.0	.... 9....	16. 0	12. 9	»	»	»
Jeudi.....	7. 8	6. 2	»	»	0.2	....10....	9. 3	6. 4	»	»	»
Vendredi..	9. 8	8. 6	»	»	traces	....11....	12. 8	10. 9	»	»	»
Samedi....	12. 0	11. 1	»	»	0.4	....12....	14. 0	13. 2	»	»	»
	LYON						BORDEAUX				
Dimanche.	15. 7	12. 9	»	»	traces	.... 6....	11. 6	6. 9	»	»	»
Lundi.....	6. 8	6. 4	»	»	0.4	.... 7....	6. 1	4. 9	»	»	»
Mardi.....	11. 2	9. 6	»	»	»	.... 8....	15. 3	13. 8	»	»	»
Mercredi..	14. 2	12. 4	»	»	traces	.... 9....	12. 1	12. 1	»	»	1.1
Jeudi.....	7. 3	6. 0	»	»	0.8	... 10....	6. 1	2. 8	»	»	»
Vendredi..	9. 6	8. 2	»	»	traces	....11....	1. 9	0. 3	»	»	»
Samedi....	7. 6	5. 8	»	»	»	....12....	0. 4	0. 4	»	»	»
	MARIGNANE						CHERBOURG				
Dimanche.	19. 6	17. 4	»	»	8.5	.... 6....	8. 0	7. 6	»	»	10.8
Lundi.....	16. 8	16. 4	»	»	»	.... 7....	10. 8	10. 0	»	»	0.2
Mardi.....	17. 0	15. 0	»	»	0.3	.... 8....	14. 9	12. 5	»	»	5.1
Mercredi..	17. 4	13. 9	»	»	»	.... 9....	11. 2	10. 3	»	»	0.2
Jeudi.....	11. 8	10. 9	»	»	»	....10....	11. 7	11. 3	»	»	0.4
Vendredi..	10. 2	5. 9	»	»	»	....11....	14. 4	13. 0	»	»	traces
Samedi....	13. 5	7. 4	»	»	»	....12....	14. 8	14. 4	»	»	0.1

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.